

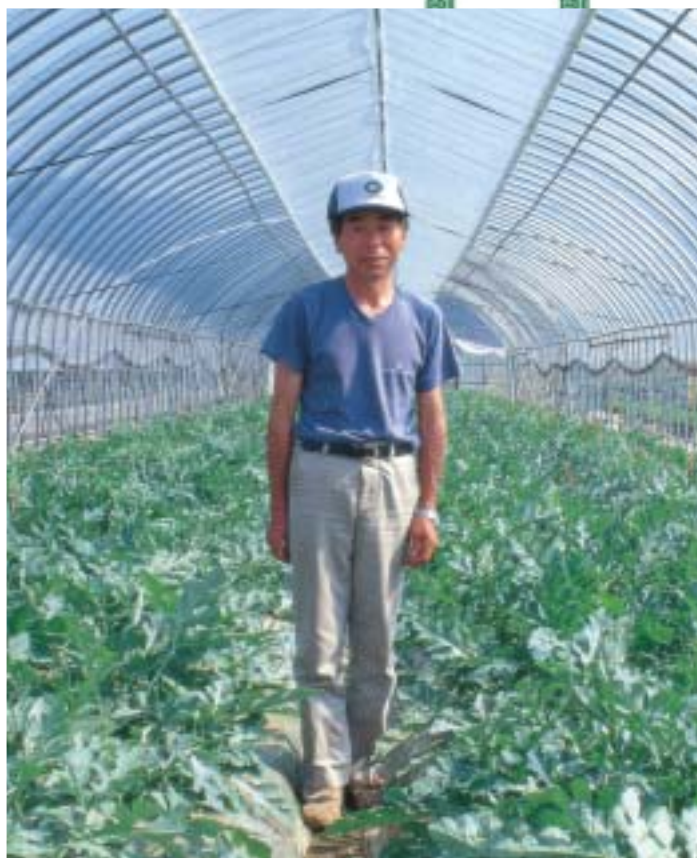


いちごハウスを利用して 特産すいかができるまで

すいか生産で知られる大津郡日置町。この地で20年以上すいかを作り続ける岡崎一さん(かずいち)さんは、露地でのすいか栽培に加え、いちごの後作としてビニールハウスを利用したすいか栽培も行っています。特産すいかを生み出す岡崎さんの取り組みを伺いました。

日置町
日置中

有効的なハウスの使い方、いちごもすいかもつくる岡崎さん。この他にもハウスではユリやケイトウなどの花も栽培されている。



ハウス栽培より少し遅く植えられた露地栽培の苗(上) 穂やかな環境で栽培される露地栽培のすいか(右)

穏やかな田園風景が広がる大津郡日置町は、周囲の自然も穏やかで優しい。山は丸みを帯びて、清流はゆるやかに土地を潤しています。ところが、自然豊かな場所には思わぬ落とし穴がありました。「この辺りはイノシシが多くて、すいかを食べに出てきます。イノシシは嗅覚が発達して、よく熟れたのから食べてしまふ。形の悪いのや途中で摘果した実ならいいんだけど、株ごと荒らすから困りモノなんです。鹿も出ますよ。」と岡崎さん。とんだグルメイノシシですが、こうした農産物への被害を防ぐために、収穫期には農地の周りに電気柵が設けられるのだそうです。

4月10日にはすいかの苗を定植しました。いちごの株を取り除いてしまえば、土壌をそのまま利用することができるので、土作りの手間がかからず肥料も少なくすむメリットがあります。苗が50〜60cmに伸びたところで、整枝という作業を行います。ハウスでは4本整枝といって、余分な蔓を除いて、4本だけを残していく作業。実らせるのは、2本の蔓当たり1個のすいかだけ。それ以上増やすと実が太らず、おいしいすいかができないのだとか。ちなみに露地は6本整枝なので、1株あたり3個のすいかを収穫できます。

整枝の次は交配です。岡崎さんは、ハウス栽培のすいかの交配を全て手作業で行います。晴れた日の夕方からハウスを閉めきって内部の温度を上げておくと、朝には一斉に花が開きます。交配は、開



実際に交配の仕方を教えてくださった岡崎さん(上) 花の下にふくらみがある左の花が雌花、右は雄花(下)

着果した実が湯呑み茶碗くらいの大きさに育った頃に、形のいいものを2本の蔓当たり1個残して、他は摘果してしまいます。後は、病気

いちごハウスを有効に活用したすいか栽培



摘果後もはつきりと着々と大きくなるすいかと虫の管理。7月の初めには収穫が始まります。「実が太っていく今ごろの時期は水をたくさん使いますが、収穫前には逆に水を切って、それで実の糖度を高めるんです。」と岡崎さん。すいかとの知恵比べ

で、甘いすいかが出来上がるわけです。最近、カット売りのすいかが主流。生産農家としても、そうした需要に合わせたすいかを供給しなければなりません。岡崎さん宅で今年作られているのは、ハウスでは「まつりばやし777(スリーセブン)」、露地では「紅大」と、2種類。

共に、目に鮮やかな果肉の赤さと、果肉に空洞ができにくいという、カット売りに適した特徴を持っています。ピーク時には1日200個を超すというすいかの収穫。岡崎さんのすいかは2L〜3L級とあって、1個が8kg前後になるという重さ。収穫は、鮮度保持のため気温の低い早朝に行われ、午前中には集荷センターに運ばれます。「この仕事で大変なのは、着果と集荷のとき」と岡崎さんが言うほど大変な力仕事です。実際に、高齢化が進む日置町では大型果実であるすいかの作付け面積は減ってきています。それでも、日置町すいか生産出荷部会の33名とJA長門大津は、特産の日置すいかの今後の命運をかけて品種決定のための試作を行っており、脱サラ・定年退職者が新規就農できやすい環境を整えています。



日置町のすいかは、JA全農やまぐちの青果物集出荷センターから、県内各地の大手スーパーに出回っています。よく冷えた、おいしい、夏の味覚を心ゆくまで味わえる日も間近です。

コラム

「食・農・人シリーズ3」

やまぐちの「地産・地消」を支えるために

山口県地域消費者団体連絡協議会

副会長

名和田 伴江 さん



我が家では、コンポストで生ゴミを処理しています。こうすると堆肥ができ、コンポストそばのピワはいつも甘い実がたくさんなり、その堆肥を施した花々も元気に咲いています。そういったように食べ物は、人間だけでなく様々な面にも大きく影響します。だからこそ消費者には、安全なものを安心して食べられるのが一番大事なのです。私たち地域消費者団体連絡協議会の会

員も安全な食に対する関心は高く、生産者との交流や学習会なども行っています。そうした場で、生産者の方の土づくりなどへのこだわりや苦労されている面を見て、初めて納得し、生産者の顔が見えるものを「食べたい!」と思うのです。生産者の方が一生懸命作った野菜には活力があり、野菜に気持ちこもっているからおいしい。また、旬のものを旬の時期に食べるからおいしい。それらを知れば、消費者は地産・地消を支えていきたいと考えることができます。私たちは、情報をもっと知りたいのです。

地産地消を支えていく上で消費者が望むことは、生産者、流通、消費者の相互間の情報ネットワークが更に広がり、県内産のものを県内のどこでも買える環境です。これは、今後の地産・地消の大きな課題ともいえるのではないのでしょうか。消費者は、安心しておいしく、安いものが手に入れば、地産地消を、生産者を、もっと応援することができます。そして支えられる受け皿をいくつでも持っていますし、支えていきたいと思っています。